

Ferruh Dinçkal

Anadolu Peynirleri



ekitap.ayorum.com

Ferruh Dinçkal

Anadolu Peynirleri

*Dünyada iki bine yakın peynir çeşidi bulunurken
bunların 193 tanesi Türkiye'de...*

İÇİNDEKİLER

GİRİŞ	6
KONYA'NIN KÜFLÜ PEYNİRİ	8
BERENDİ VE DİVLE TULUM PEYNİRİ	9
KAYSERİ'NİN ÇÖMLEK PEYNİRİ	10
ERZİNCAN TULUM PEYNİRİ	11
KARS GRAVYERİ	12
KARIN KAYMAĞI PEYNİRİ	14
VARTO KEÇİ PEYNİRİ	15
İKİZDERE TULUM PEYNİRİ	16
ARDAHAN KÜFLÜ PEYNİR	17
ERZURUM'UN CİVİL PEYNİRİ	18
BİNGÖL SALAMURA PEYNİRİ	19
DİYARBAKIR'IN ÖRGÜLÜ PEYNİR	20
ŞIRNAK VE SİİRT'İN SİRİKLİ PEYNİRİ	22
KÜP PEYNİR	23
TOKAT'TA KIŞLIK SALAMURA PEYNİR	24
TRABZON'UN "TELLİ PEYNİRİ"	25
EDİRNE'NİN BEYAZ PEYNİRİ	26

SAKARYA'NIN ABHAZ VE ÇERKEZ PEYNİRİ.....	27
OTLU PEYNİR.....	28
ÇANAK PEYNİRİ	29
AYDIN'IN TULUM PEYNİRİ	30
MALATYA PEYNİRİ.....	31
İZMİR'İN YÖRESEL PEYNİRLERİ.....	32
SEFERİHİSAR'IN ARMOLASI	33
KOPANİSTİ PEYNİRİ - EGE'NİN ORTAK MİRASI	34
TİRE'NİN ÇAMUR PEYNİRİ.....	35
ÇANAKKALE'NİN EZİNE PEYNİRİ.....	36
MANYAS PEYNİRİ	38
ANTEP PEYNİRİ	40
"ÇİĞ KESİK" PEYNİRİ.....	41
TORBA VE KÜP ÇÖKELEK	42
AMASYA'DA KÖY PEYNİRLERİ.....	43
CEVİZLİ KAŞAR PEYNİRİ	44
MANYAS LOR PEYNİRİ	46
MİHALIÇ PEYNİRİ.....	47
ERZURUM CİVİL PEYNİRİ	48
BERGAMA TULUM PEYNİRİ	50

MALKARA ESKİ KAŞARI.....	51
İZMİR TENEBE TULUMU.....	52
KARS KAŞARI.....	53
AYVALIK SEPET PEYNİRİ.....	54
VAN OTLU PEYNİRİ.....	55
ADAPAZARI İSLİ ÇERKEZ PEYNİRİ.....	56
ÇORUM KARGI TULUMU.....	57
DIYARBAKIR ÖRGÜ PEYNİRİ.....	58



GİRİŞ

Türkiye, dört bir köşesinde evlerde, modern tesislerde üretilen onlarca peynir türü ile adeta bir "peynir cenneti"... Her biri farklı lezzetler barındıran, değişik yöntemlerle hazırlanan, adına festivaller düzenlenen peynir, Türk mutfağında da önemli besin kaynakları arasında yer alıyor.

Dünyada binlerce yıl önce üreilmeye başlanan, zaman geçtikçe farklı lezzetlerle çeşitlendirilen peynir, özellikle kahvaltılarda vazgeçilmez... Yapılış şekli ile farklı lezzetler sunan peynir, alternatif yemek kültürünü de oluşturuyor.

Geleneksel yollarla ya da modern tesislerde üretilen peynirlerin, bir bölümü bakkallarda ya da marketlerde yerini alabiliyor.

Özellikle kırsal yerleşim alanlarında evlerde üretilen peynir çeşitleri, yalnızca üretildiği bölgede bilinen gizli bir lezzet olarak kalıyor.

Ülkedeki peynir çeşitliliği, üretim kalitesinde rekabeti de beraberinde getiriyor. Üretilen peynirin belli yöreye özgü olarak ilan edilmesi, tanıtılması ve pazarda pay elde etmesi amacıyla festivaller düzenleniyor. Peynir, üretildiği yörelere de önemli ekonomik gelir sağlıyor.

İçerdiği protein ve vitaminlerle dengeli beslenmede önemli yeri olan, günün her saatinde tüketilebilen peynir, özellikle karpuz ve ekmekle birlikte en çok tercih edilen "yaz ve diyet yemeğini" oluşturuyor.

"Peynir cenneti" Türkiye'de, peynirin tüketiciye ulaşıncaya kadarki yolculuğu her yöreye göre değişiyor.

KONYA'NIN KÜFLÜ PEYNİRİ



Konya'da, yağı alınmış koyun sütünden üretilen ve doğal olarak küflendirilen Konya küflü peyniri, genellikle Karapınar, Ereğli, Cihanbeyli gibi koyunculüğün yoğun olduğu yerlerde üretiliyor. Küflü peynir, özellikle kırsal alanda yağı alınmış koyun sütünden üretiliyor. Yağının alınması, doğal küflenmeye yol açtığı için aflatoksin oluşmasını önüyor.

BERENDİ VE DİVLE TULUM PEYNİRİ



Ereğli ilçesi ile Karaman'ın Ayrancı ilçesi ve çevresinde üretilen Berendi ve Divle tulum peynirinin de pazar payı oldukça geniş. Berendi tulum peyniri pastörize inek sütü kullanılarak modern tesislerde üretiliyor. Divle tulum peyniri ise tümüyle geleneksel usullerle, kuzulamaların gerçekleştiği, mayıs ayı ile haziranın ortasına kadar olan sütün bol olduğu dönemde koyunlardan sağılan süt biriktirilerek yapılıyor. Ayrancı'ya bağlı Divle köyünde vatandaşlar, sağdıkları sütleri her gün bir kişinin evinde imece usulüyle birleştiriyor, ürettikleri peyniri mağaralarda saklıyor. Berendi ve Divle tulum peynirlerinin tam anlamıyla tadına varabilmek için, bu ürünleri alırken dikkat edilmesi gereken unsurlar da var. Kaliteli bir Berendi ve Divle peyniri, homojen bir yapıda ve açık sarı renge sahip. Bu peynirler, sulanmamış ve pütürsüz olmalı.

KAYSERİ'NİN ÇÖMLEK PEYNİRİ



Çömlek peyniri, taze koyun veya inek peynirinin süzülüp daha sonra çömlere basılmasıyla üretiliyor. Kalıplar halindeki taze peynir, önce bez torbalara konulup üzerine taş parçalarıyla baskı yapılarak içerisindeki peynir suyunun dışarı akması sağlanıyor. "Baskı" adı verilen bu işlem 2 gün sürüyor. Suyunu kaybeden taze peynir, daha sonra elde ufalanıp bir bez üzerine serilerek tuzlanıyor. Ufalanmış peynirin içerisine bir miktar çörek otu katılıyor. Tuzlanıp bir gün bekletilen peynir çömlere basılıyor. Üzerleri donmuş yağ ile kaplanan çömler daha sonra kayadan oyma mağaralarda veya evlerin zemin katında hazırlanan nemli kumlara gömülerek olgunlaşmaya bırakılıyor. Yaklaşık 3 ay sonra peynir tüketilmeye hazır hale geliyor.

ERZİNCAN TULUM PEYNİRİ



Erzincan'da birkaç yıl öncesine kadar evlerde, son yıllarda ise modern tesislerde üretilen tulum peyniri, ülkede en çok tüketilen peynir türleri arasında. Koyun sütünün ısıtılıp mayalandıktan sonra oluşan pıhtısı, bez torbada sudan ayrışması için 3 gün bekletiliyor. Daha sonra pıhtı parçalanarak yüzde 3 oranında tuz ile karıştırılıp 18 saat havayla temasa bırakılıyor. Peynirde istenen aromanın oluşması için bu işlem birkaç kez tekrarlanıyor ve hava almayacak şekilde bir tulum ya da bidonda 120 gün bekletilerek tüketime hazır hale getiriliyor. Tulum peyniri, başta Erzincan olmak üzere Türkiye'nin hemen her yerinde marketlerde ve şarküterilerde satışı yapılıyor.

KARS GRAVYERİ



Mandıralarda üretimi yapılan peynirin hayvansal protein oranı yüzde 32 seviyelerinde.

İlde yaygın olarak tüketilen gravyer, son yıllarda büyük şehirlerde de ilgi görmeye başladı. Özellikle yabancı turistlere ev sahipliği yapan otellerden Kars gravyerine yoğun talep geliyor. Gravyerin gelecek yıllarda çok daha fazla ilgi görmesi bekleniyor. İyi bir Kars gravyerinin sert kabuklu, kiraz büyüklüğünde gözenekleri,

kesildiğinde renginin koyu sarı olması ve yenildiğinde genzi yakacak düzeyde bir tadı bulunması gerekiyor.

Otlakları ve hayvanı bol Kars yöresine ait bu peynir, tam yağlı inek sütünden yapılıyor. Son dönemlerde üretimi iyice azalan Kars gravyer peynirini hálá Kars çevresinde ilkel koşullarda üretenler var. Biçim olarak Fransız “gruyere”, tat olarak da İsviçre'nin “emmental” peynirine benzeyen Kars gravyerinin yapım süresi uzun. Olgunlaşması yani yeme kıvamına gelmesi yaklaşık 10 ay sürebiliyor. Peynirin içinde bir iki santim büyüklüğünde delikler bulunuyor. Bu delikler aynı zamanda satın alırken iyi olup olmadığı hakkında ipucu veriyor. Önemli olan deliklerin düzeni. Peynir parlak sarı renkte, peyniri saran kabuk ise daha koyu renkte olmalı. Deliklerin irili ufaklı ve düzensiz olması peynirin iyi olmadığına işaret ediyor.

KARIN KAYMAĞI PEYNİRİ



Kars'ta yapılan bir diğerk önemli peynir türü ise daha çok Sarıkamış ilçesinde ev koşullarında üretilen "karın kaymağı" peyniri. 24-34 derecede mayalanan inek sütü, pıhtı haline gelmesinin ardından bez torbalarda baskıya alınarak suyu süzölmeye bırakılıyor. Yaklaşık 18 saat süren bu işlemin ardından açılan torba içerisine yüzde 3 oranında tuz ilave edilerek pıhtı ufalanıyor ve belli bir oranda krema veya tereyağı katılıp yoğruluyor. Daha sonra temizlenmiş ve kurutulmuş hayvan işkembesi içerisine konuluyor. Ağzı sıkıca kapatılarak ve düz bir yerde bırakılarak 120 kilogramlık baskı uygulanıyor. Baskı işlemi 3 gün devam ediyor ve sonra iplere asılarak serin odalarda 3 ay gibi bir süre olgunlaşmaya bırakılıyor. Ardından peynir tüketilmeye hazır hale geliyor.

VARTO KEÇİ PEYNİRİ



Keçi sütü, güneş sıcaklığında belli oranda ısıtıldıktan sonra maya ilave edilerek pıhtı halini alıyor ve oluşan bu pıhtı, hafifçe parçalanıp gözenekleri iri olmayan keten tarzı bez torbalarda bir süre bekletiliyor. Torbada en az 12 saat asılı bekletilerek suyu süzülen pıhtı, daha sonra keçi peyniri halini alıyor.

İKİZDERE TULUM PEYNİRİ



Ardahan'da üretilen İkizdere tulum peyniri, Erzincan tulum peyniri ile aynı pastörize işlemler uygulanarak elde ediliyor. Ancak Erzincan tulum peyniri koyun, İkizdere tulum peyniri inek sütünden yapılıyor. Evlerde ailelerin kendi ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla ürettiği peynir, pazarlarda nadiren görülüyor.

ARDAHAN KÜFLÜ PEYNİR



Yine Ardahan'da üretilen küflü peynir, yağsız inek sütünden yapılıyor. Peynir, bölgede genellikle evlerde üretiliyor. İhtiyaç fazlası ürün, satışa sunuluyor. Genellikle aynı bölgede tüketiliyor.

ERZURUM'UN CİVİL PEYNİRİ



Erzurum'a özgü civil peynir, yağsız inek ya da koyun sütünden yapılıyor. Yayıklanarak yağı alınan ve tencerede mayalanan süt, pıhtı halini alana kadar ateş üzerinde sürekli karıştırılıyor. Oluşan pıhtı, başka bir kaba alınarak tuz ilave ediliyor. Peynir kütlesi daha sonra bir kola sarılarak tel şeklini alıyor. Salamura suyu içerisinde muhafaza edilebildiği gibi, bolca tuzlanarak taze olarak da saklanabiliyor. Civil peynir, başta Erzurum olmak üzere Ankara ve İstanbul'da da değişik marketlerde satışa sunuluyor. Yağsız olması nedeniyle, özellikle diyet uygulayanlar tarafından tercih ediliyor.

BİNGÖL SALAMURA PEYNİRİ



Bingöl'de çiğ koyun sütünden yapılan salamura peynir, yaylalarda, ev koşullarında aile işletmeleri tarafından üretiliyor. Ailelerin kendi ihtiyaçlarını karşılayacak düzeyde ürettiği salamura peyniri, koyun sütünün pişirilmeden güneş sıcaklığında mayalanarak pıhtı halini almasıyla elde ediliyor. Pıhtı, keten bez parçalarda 1-2 gün suyunun süzülmesi için baskıya alınıyor ve daha sonra küçük parçalar halinde salamura suyuna konularak tüketime hazır hale getiriliyor.

DIYARBAKIR'IN ÖRGÜLÜ PEYNİR



Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde hemen hemen her evin sofrasını süsleyen Diyarbakır'ın örgülü, salamura, Şırnak'ın sirikli peyniri, sütün sihirli yolculuğunu tamamladığı lezzet duraklarından sadece birkaçı. Diyarbakır'da özellikle mayıs ve haziran aylarında koyun, inek veya keçi sütü mayalanarak elde edilen peynir, farklı işlem ve içine katılan otlarla da çeşitli isimler alıyor. Kentte en çok rağbet gören "örgülü" peynirin serüveni sütün mayalanmasıyla başlıyor.

Yaklaşık 2 saat bekleyen peynir, mayalandığı kaptan alınarak dilimleniyor ve büyükçe bir tencerede 90 derece kaynayan suya atılıyor. Suda iyice eriyen peynir, kevgir yardımıyla alınarak başka bir yerde 6-7 dakika yoğruluyor. Hamur haline getirilen peynir, şeritler halinde saç gibi örülerek, peynir suyu ve tuzlu suya basılarak tüketime hazır hale getiriliyor. Aynı işlemde geçen, Diyarbakır'ın yüksek kesimlerinde daha çok bulunan ve keskin bir kokusu olan "kırkor" adı verilen bitki, ince ince kıyılarak peynirle birlikte yoğrularak lavaş veya yuvarlak peynir adıyla sofralardaki yerini alıyor.

ŞIRNAK VE SİİRT'İN SİRİKLİ PEYNİRİ



Şırnak ve Siirt'te, özellikle yaylalarda yetişen ve bir çeşit yabani sarımsak olduğu belirtilen "sirik" adlı ot, sütün mayalanmasının ardından ince kıyılarak peynirle birlikte yoğruluyor, yuvarlak veya kare şekiller halinde satışa sunuluyor. Mardin'de de peynire çörek otu katılarak farklı bir tat kazandırılıyor.

KÜP PEYNİR



Sivas ve ilçelerinde yoğun olarak küp peyniri üretimi yapılıyor. Genellikle bahar aylarında yapımına başlanan küp peyniri, inek sütünden taze peynir olarak yapılıyor. Suyu alındıktan sonra toprak küplere veya plastik bidonlar içerisine dilimlenerek yerleştirilen peynir, bol tuzlanıp, sıkıştırılıyor. Peynirin ağız kısmına bez bir örtü konduktan sonra küp veya bidonun kapağı kapatılıyor. Ters olarak çevrilen küp veya bidonun ağız kısmı aşağı gelecek şekilde evlerin serin olan genellikle bodrum kısımlarında yarıya kadar toprağa gömülüyor. Yaklaşık 3 ay bekletilen peynirin bu süre içerisinde suyu süzülüyor, rengi, kokusu ve tadı değişiyor.

TOKAT'TA KIŞLIK SALAMURA PEYNİR



Keçi, koyun ve inek sütünden mayıs-ağustos ayları arasında yapılan peynir, çiğ süttten mayalanarak üretiliyor. Peynirler daha sonra kalın tuzla tuzlanıp, küp ve bidonlara basılıyor. Bu peynir, 3 ay sonra tuzdan ayıklanarak tüketilmeye başlanıyor.

TRABZON'UN "TELLİ PEYNİRİ"



Doğu Karadeniz yaylalarında beslenen ineklerden elde edilen sütlerin ana maddesini oluşturduğu "telli peynir", kaşar peynirine benzeyen, sarımtırak renkli, lif lif ayrılabilen, ısıtıldığında uzayan, az tuzlu peynir olarak nitelendiriliyor. Peynir reticisi Ali Kemal Bıyıklı, AA muhabirine yaptığı açıklamada, "telli peynir" retiminin geleneksel olarak Trabzon ve ilçelerindeki köylerde kadınlar tarafından yapıldığını, son yıllarda da süt fabrikalarında "telli peynir" retimi gerçekleştirildiğini söyledi. Tellı peynirin dört mevsim üretilbildiğini belirten Bıyıklı, "Ancak tüketicinin damak tadına en uygun dönem, hava sıcaklığının düşük seyrettiği, ekşimenin azaldığı kış aylarıdır" dedi.

EDİRNE'NİN BEYAZ PEYNİRİ



Türk Patent Enstitüsü (TPE) tarafından tescil edilen Edirne peyniri, Anadolu'nun her yanından rağbet gören bir lezzet olarak öne çıkıyor. Edirne'nin değişik türdeki otlarıyla doğal beslenen inek, keçi ve koyunların sütünden lezzetini alan Edirne peynirinin imalat aşamasındaki lezzetine lezzet katan diğer unsurlar da tuz ve maya. Meriç, Tunca ve Arda nehirlerinin oluşturduğu deltada yetişen bitki örtüsünün süte kattığı lezzet, peynire de yansıyor. Edirne beyaz peynirinin, yapımında kullanılacak sütün en çok 30 dakika içinde mayalanıp peynir haline getirilmesi, olgunlaştırma sürecini tamamlayan peynirin, havayla ilk temasından itibaren (teneke açıldıktan sonra) 3 ay içinde tüketilmesi gerekiyor.

Edirne ve Trakya'ya özgü peynir, tam yağlı ve doğal olması özelliği ile tanınıyor. Edirne beyaz peyniri ağızda kayganlık hissiyle ve ekşimsi tadıyla diğer peynirlerden ayırt edici özelliğe sahip. Üreticiler, Edirne peynirinin asıl özelliğini, "yenildiğinde yeniden yeme hissi uyandırması" olarak açıklıyor.

SAKARYA'NIN ABHAZ VE ÇERKEZ PEYNİRİ



Sakarya'da yöresel olarak üretilen peynir türleri arasında Abhaz ve Çerkez peyniri öne çıkıyor. Abhaz peynirinde, 8 litre sütten yaklaşık 2 kilogram peynir elde ediliyor. Süt, peynir mayasıyla birlikte 2 saat bekletiliyor. Maya tuttuktan sonra ortaya çıkan peynir elle bir araya toplanıyor. Bir sahanda sıkıştırılıyor ve bir gün bekletiliyor. Kaynayan suda dilimler halinde karıştırılan peynire istenilen şekil (örgü, tekerlek) verilebiliyor.

Çerkez peyniri ise Abhaz peynirine göre daha yumuşak. 10 litre sütten yaklaşık 2 kilograma yakın peynir üretilebiliyor.

OTLU PEYNİR



Hazmı kolaylaştırıcı özelliğe sahip olan Van'ın otlı peyniri, bu nedenle sadece kahvaltıda değil, yemeklerden sonra da tüketiliyor. Genellikle Doğu Anadolu Bölgesi'nde, 25 çeşit bitki kullanılarak yapılan otlı peynirin, sofralarda farklı bir yeri bulunuyor. Otlı peynirde çoğunlukla sirmo (yabani sarımsak), mendo, helis, siyabo, nane ve kekik gibi yabancı otlar kullanılıyor. İlkbaharda dağlardan toplanan bitkiler, bir süre salamurada bekletildikten sonra peynire katılıyor. Otlardaki çeşitli mineraller hazımsızlık sorununu ortadan kaldırıyor.

ÇANAK PEYNİRİ



Yozgat'ta temmuz ve ağustos aylarında elde edilen sütle hazırlanan ve çanaklarda toprağa gömülen çanak peyniri, sonbahar aylarında topraktan çıkarılıyor ve kış mevsiminde tüketiliyor. Yozgat Belediyesi, yöreye özgü bu peyniri tescillemek için Türk Patent Enstitüsüne başvuruda bulundu.

AYDIN'IN TULUM PEYNİRİ



Aydın'da inek ve koyun sütlerinin karışımından üretilerek keçi derisine basılan tulum peyniri, lezzetiyle beğeni topluyor. Bölgedeki üreticiler, peynirin asıl lezzetinin keçi derisine basılmasından kaynaklandığını ifade ediyor. Keçi derisine basılan peynir, derinin şeklini alıyor. Bu haliyle peynirin yaklaşık bir yıl depolanarak acı suyunu dışarıya atması bekleniyor.

MALATYA PEYNİRİ



Genellikle köylerde üretilen Malatya peyniri, çiğ sütün yağı ve kuru maddesi çekilmeden, peynir mayasıyla mayalanması ile üretiliyor. Mayalanan peynir kesildikten sonra suyu alınıyor ve üzerine ağırlık konulan iki tahta arasında sıkıştırılıyor. Peynir, kaynatıldıktan sonra salamuraya bırakılıyor.

İZMİR'İN YÖRESEL PEYNİRLERİ



Farklı kültürlerinin bir araya geldiği İzmir ve ilçelerinde, bu medeniyetler buluşması kendisini yöresel peynir çeşitlerinde de gösteriyor. En fazla tanınan İzmir tulumu, halen İzmir'in yanında Ödemiş, Menemen, Tire ve diğer ilçelerdeki mandıralarda yapılıyor. Süt pastörize edildikten sonra mayalama sıcaklığına kadar soğutuluyor. Daha sonra "pıhtı kırımı" yapılıyor ve baskı tenekelerinde bekletiliyor. İzmir tulum peynirinde kullanılan salamura ise peynir altı suyundan elde ediliyor. Kesilen ve süzülen telemenin konulduğu teneke ya da deri, salamura ilave edilerek hava almayacak şekilde kapatılıyor. Tulum peyniri için kullanılan deriyse 1,5 yıl öncesinden hazır hale getiriliyor. Özel keçi derisi tuzlanarak 3-4 ay tuzlama süresi sonrası 8 ay kadar bekletiliyor. Hazırlanan teleme, tulumun içine çaprazlama yerleştirilerek boş kalan bölümler lor ile kapatılarak tulumun ağzı kendir ipiyle bağlanıyor. Tulum peyniri, tadını kazanması için 18-20 ay kadar soğuk havada bekletiliyor.

SEFERİHİSAR'IN ARMOLASI



Bölgeye özgü, diğer peynir türlerine benzemeyen peynir çeşitleri arasında yer alan armola peyniri, Seferihisar ilçesindeki bir kaç mandıra ve evlerde yapılıyor. Eskiden tulum içinde yapılan peynirin şu anda endüstriyel olarak tulum üretimi gerçekleşmiyor. Armola peyniri, keçi sütünden yapılan süzme yoğurt, keçi sütü loru ve beyaz peynirin karışımıyla ortaya çıkıyor. Armola, hafif bir peynir olması ve istendiğinde domates salatasına sos olarak kullanılabilme özelliği nedeniyle çok tercih ediliyor. Keçi sütünden yapılması ve peynir-yoğurt karışımı olması nedeniyle farklı bir lezzeti var. Genelde ekmeğe sürülerek üzerine zeytinyağı, kırmızı biber, sarımsak ilave edilerek yeniliyor.

KOPANİSTİ PEYNİRİ - EGE'NİN ORTAK MİRASI



İzmir'in Karaburun Yarımadası'nı çevreleyen ilçe ve beldelerinde yapılan kopanisti peyniri de özgün yapım şekli, tadı ve tüketim şekliyle ilginç özellikler barındırıyor.

Karaburun başta olmak üzere Çeşme, Dikili ve Foça'da sadece evlerde üretilen kopanisti peyniri, keçi sütü veya keçi-koyun sütü karışımının yaklaşık bir ay her gün yoğrulmasıyla yapılıyor. Yapımı süresince oda sıcaklığında bırakılan lardaki acımsı tat, kimi bölgelerde bu peynirin "acı peynir" olarak adlandırılmasına neden oluyor. Kendine has kokusu ve tadı bulunan peynir, bölgede kahvaltının yanında içki mezesi ve börek içi olarak da değerlendiriliyor.

TİRE'NİN ÇAMUR PEYNİRİ



İzmir'in yöresel tatları arasında Tire ve Ödemiş ilçesinde bilinen peynirlerden biri de çamur peyniri. Keçi veya keçi-koyun sütü karışımından yapılan yağlı tulum lorunun, peynir altı suyu ile karıştırılmasıyla elde edilen çamur peyniri, krem peynir kıvamında olması nedeniyle genelde ekmeğe sürülerek zeytinyağıyla birlikte tüketiliyor. Çamur peyniri ayrıca salatalar için sos olarak da değerlendiriliyor. Bu peynir çeşidi lor üretiminin yoğun olduğu bölgelerde mandıralar tarafından üretilerek semt pazarları ve marketlerde satılıyor. Çamur peyniri, genelde yöre halkı tarafından tercih ediliyor.

ÇANAKKALE'NİN EZİNE PEYNİRİ



Türkiye'nin en lezzetli beyaz peynirleri arasında yer alan, adı Çanakkale ile özdeşleşen "Ezine peyniri"nin en önemli özelliği, üretimde kullanılan sütün belirli bir bölgeden sağlanması. Ezine Mandıracıları Koruma ve Yaşatma Derneğinin (EPD) başvurusu sonucunda, Ezine peynirine 2006 yılında Türk Patent Enstitüsünce, coğrafi işaret tescil belgesi verildi. Ezine peynirinin yapımında, Kaz Dağları'nın kuzey ve batı kesimlerindeki Ezine, Bayramiç ve Ayvacık ilçelerinin doğal bitki örtüsü ve su kaynaklarıyla beslenen koyun, keçi ve ineklerden elde edilen sütler kullanılıyor. Mevsime göre yüzde 40 oranında keçi sütü, yüzde 45-55 oranında koyun sütü ve yüzde 15 oranında inek sütü karıştırılarak hazırlanıyor. Ezine peynirinin üretimi, mart ayından ağustos ayına kadar sürüyor. Kaliteli Ezine peyniri açık sarı renkte, orta sertlikte ve kırılğan olmayan bir yapıya sahip. Peynirde az sayıda, küçük çaplı gözenekler bulunmalı ve süt yağından

kaynaklanan kremamsı tada sahip olmalı. Ezine peyniri süt yağında meydana gelen parçalanmalar sonucu açığa çıkan, kendine özgü bir tat ve aromaya da sahip.

Peynire olan talep, bu peynirin üreticilerini bir dernek altında da toplamış. İsmi markalaşan Ezine Peynirciler Derneğine (EPD) 32 kayıtlı mandıra bulunuyor. Üreticiler, zerinde "EPD" amblemi bulunmayan peynirin, gerçek Ezine peyniri olamayacağını savunuyor.



MANYAS PEYNİRİ



Türkiye'nin süt ve süt ürünleri üretiminde lokomotif iller arasında sayılan Balıkesir'de yapılan ünlü Manyas peyniri, hiçbir katkı maddesi ilave edilmeden, inek ve koyun sütü karıştırılarak üretiliyor. Türk ve dünya mutfaklarının vazgeçilmezleri arasında yer alan en az 200 yıllık Manyas peyniri, protein zenginliği nedeniyle bölge halkının yanı sıra ülkenin iş, siyaset, sanat ve spor dünyasının önde gelen isimleri tarafından da tercih ediliyor. Dünyanın en ünlü peyniri olarak gösterilen Fransız "rokfor peynirine" rakip olduğu ve yüzde 100 doğal olarak üretildiği belirtilen Manyas peynirinin tezgahlara çıkış süreci 6 aylık bir zamanı kapsıyor.

Ağızda dağılmayan Manyas peyniri, ekmek gibi yenilebildiği için uzun süre tok tutma özelliğine ve protein zenginliğine sahip. Katkı maddesi içermemesi ve küf oranının sıfır olması nedeniyle Manyas

peynirinin mide dostu olduğuna, karaciğeri beslediğine, dişleri beyazlattığına inanılıyor.

Bursa'nın, eski adı Mihaliç olan Karacabey ilçesinde ilk defa üretildiği için adı "Mihaliç" olarak da bilinen Manyas peyniri, içerdiği fosfor ve besin değeri ile özellikle çocuk gelişimi açısından önemli besin kaynağı.

ANTEP PEYNİRİ



Gaziantep'teki soğuk hava depolarında kışın tüketilmek üzere tonlarca Antep peyniri saklanıyor. İnek, keçi ya da koyun sütünden yağlı, yarım yağlı ya da yağsız olarak üretilen Antep peyniri, bulgur, salça ve dolmalıklarla birlikte ailelerin kış hazırlıkları kapsamında temin ettiği temel gıda ürünleri arasında yer alıyor. Peynircilerden satın alındıktan sonra tuzlanan ve üç gün bekletilen Antep peyniri daha sonra teneke ya da plastik bidonlara doldurularak kentteki soğuk hava depolarına teslim ediliyor. Vatandaşlar, yıllık ihtiyaçlarını karşılamak için 15 ile 50 kilogram arasında peynir alarak saklıyor.

"ÇİĞ KESİK" PEYNİRİ



Samsun'da, daha çok Alaçam ve çevresindeki yaylalarda yetişen koyunların sütünden çiğ olarak yapılan ve "çiğ kesik" olarak bilinen peynirler için birçok ilden özel siparişler alınıyor. İlçe merkezinden yaklaşık 950 metre rakımda bulunan Yukarıkoçlu köyü yaylasında beslenen koyunların sütünden yapılan çiğ kesik peynirlerin kendine özgü yapılış tarzı ve tadı bulunuyor. Çiğ kesik peynirinin lezzeti, yaylalarda, başta kekik olmak üzere birçok türde otlarla beslenen koyunlardan elde edilen süttten geliyor. Çiğ kesik peyniri için yurt içi ve yurt dışından siparişler geldiği belirtiliyor.

TORBA VE KÜP ÇÖKELEK



Ordu'da torba peyniri ve küp çökelek yöresel peynirlerin başında geliyor. Çökelek peyniri daha çok kırsal kesimde üretiliyor. Isıtılan yayık ayranına bir miktar yoğurt ilave ediliyor ve torbalara doldurularak katı hale gelmesi için ağırlık altında yaklaşık bir hafta bekletilerek oluşturuluyor. Çökelek peyniri genellikle pazarlarda satılıyor.

AMASYA'DA KÖY PEYNİRLERİ



Amasya bölgesinde geleneksel yollarla yapılan köy peynirleri, sütün kıvamına göre çeşitli adlarla satışa sunuluyor. Yaklaşık 5 kilogram sütün bir kilogram peynir üretiliyor. Yörede genellikle tel peyniri, kaşar peyniri, manda sütünden elde edilen manda peyniri ve salamura peynir üretiliyor.

CEVİZLİ KAŞAR PEYNİRİ



Zonguldak'ın Çaycuma ilçesinde, tamamen doğal kaynaklarla beslenen inek ve mandaların sütünden, cevizli kaşar peyniri üretiliyor. Kapalı bir havzada doğal ortamda beslenen inek ve mandaların sütünden elde edilen peynir, standart kaşar peynirlerden farklı olarak bir kilogramı için 9 kilogram yerine 15 kilogram süt kullanılarak yapılıyor. Endüstriyel kaşar peynirlerin 10 saat kuruduktan sonra satışa sunulmasına karşın yöreye özgü cevizli kaşar peyniri, tadının daha iyi olması için 2 gün süreyle kurutuluyor. Tuz oranı düşük peynir, şaraptaki şekerli tatların daha iyi hissedilmesine olanak sağladığından Çaycuma Süt Ürünleri Fabrikası'nda "Le Gout de Vin" markası adı altında "şarap peyniri" olarak satışa sunuluyor.

Fabrikanın sahibi ve Genel Müdürü Hüsnü Sami Alpan, yaptığı açıklamada, "Kaşar, beyaz ve mozerella peynirlerinin harmanlanmasıyla oluşturulan ürün, şarap içerken tüketiliyor.

Bölgemize özgü ürün, farklı coğrafyada elde edilen sütle yapıldığında aynı tadı yakalamak mümkün olmuyor. Aylık ortalama 50 bin adet ürettiğimiz peyniri, 150 gramlık paketler halinde satışa sunuyoruz. Paketler, sadece şarap mahzeni mağazalarda satılıyor" diye konuştu.

MANYAS LOR PEYNİRİ



Lor, hamur işlerinde inanılmaz derecede iyi giden, kolayca ufalanan, nispeten tuzsuz bir peynirdir, ancak kahvaltıda da servis edilir veya baharatlar ve otlar ile karıştırılarak akşam yemeğinde meze olarak yenebilir. Nispeten tuzsuz olduğu için tatlılar için de kullanılır. Beyaz renkli ve tadı belki ricotta peynirine ya da Türkiye dışında biraz daha yaygın olan süzme peynire benziyor. Manyas kelle loru, kaşar loru, sepet loru olarak da bilinir. Manyas loru Balıkesir yöresine has kahvaltılık lordur. Balıkesir'in Manyas, Savaştepe bölgelerinden toplanan doğal sütlerden üretilir.

MİHALIÇ PEYNİRİ



Mihaliç peyniri eski bir peynirdir ve kökeni Osmanlı İmparatorluğu'na kadar gider. Mihaliç Cumhuriyet öncesi Bursa Karacabey ilçesinin resmi adıdır. Mihaliç peyniri, Balıkesir-Bursa hattında, çoğunlukla tam yağlı çiğ kıvırcık koyun sütünden yapılır. Kimi yörede keçi veya inek sütünden de üretilir. Sertleşmeden ve kurumadan önce salamurada saklandığından İtalyanların ünlü Parmesan peyniri ile karşılaştırılır. Keskin ve tuzlu tadından ötürü, parmesan gibi, salata veya fırın ürünleri dahil olmak üzere birçok yemeğe ızgara olarak ilave edilir. Rendelenmiş olgun ve sert mihaliç peyniri makarnanın üzerine rendelenebilir. Bununla birlikte, tıpkı diğer peynirler gibi, meze ve garnitürde de kullanılarak ana yemekleri tamamlar. Beyaz renkte, yuvarlak gözenekli, sert, pürüzlü ve kabuklu bir peynirdir. Küçük gözenekli olanı makbul değildir. Kendine özgü lezzeti olan, yağlı ve tuzlu, besleyici bir peynir olan mihaliç bazı yörelerde “kelle” peyniri adıyla da anılır. Bu peynirin başka bir özelliği ise oldukça dayanıklı olmasıdır. Hatta hacca gidenler hava almayacak şekilde beze sardıkları bu peyniri yanlarında götürür.

ERZURUM CİVİL PEYNİRİ



Civil Peyniri yağsız olmasından dolayı rengi beyazdır. Ayrıca süt yağından uzak beslenmek zorunda kalan insanlar için diyet amaçlı kullanılabilir. Civil Peyniri Erzurum orjinli bir peynir türü olup Erzurum'dan çevre illere yayılmıştır. Çevre illerde rastlanılan peynir türü saç, tel, çeçil gibi adlarla anılan peynir türü olup Civil Peyniri ile karıştırılmamalıdır. Civil Peyniri'ne uygulanan askılama işleminden dolayı tel yapı kütle içinde ipliksi yapıdadır. Civil Peyniri'ni diğer tel peynirlerden ayırt eden en önemli özelliği tel yapısından kaynaklanmaktadır. Tel yapısı bir kütle içinde düz tel halindedir. Civil Peynirinin yapısında herhangi bir silindirik yapı mevcut değildir. Ayrıca Civil Peyniri kalıp halinde olmalı ve teller ayrışmamalıdır. Diğer tel peynirlerin üretimi Civil Peynirinin

Üretim aşamaları bittikten sonra devam etmektedir. Diğer tel peynirlerde mevcut olan son aşama tel yapısının silindirik özellik kazanmasını sağlamaktadır. Genelde dört parmak eninde kalıplar halindedir. Civil Peyniri salamurada büyük kitleler halinde olduğundan tuzu az tutmaktadır. Bu özelliğinden dolayı tuz miktarı tel ve saç peynirlerinden az olmaktadır. Diğer tel peynirlerinin yüzey alanı fazla olduğundan tuzu tutma miktarı fazladır. Civil Peyniri yapımında herhangi bir katkı maddesi kullanılmaz. retiminde sadece süt maya ve tuz kullanılmaktadır.

BERGAMA TULUM PEYNİRİ



Bergama tulumu koyun sütünden koyun tulumunda dinlendirilerek yapılır. Sadece Türkiye'nin değil, dünyanın da en meşhur peynirleri arasında sayılan ve Bergama'nın dağ köylerinde yapılan Bergama tulum peyniri, 'çoban peyniri' adıyla da bilinir. Zengin bitki çeşidine sahip, mis gibi kekik kokan doğal ortamda beslenen inek, koyun ve keçiler bu aromayı ve doğanın tüm mucizevi faydalarını süte yansıtır. Bergama köylüleri bu peynirin yapımında doğal maya olarak kuzuların sindirim sistemine bağlı adı 'şirden' olan bir keseciğin içindeki peynirimsi parçacıkları kullanır. Ancak günümüzde çeşitli mandıralarda yapılanlar, üretim ve kullanılan malzeme açısından Bergama dağ köylülerinin yaptığı orijinal tada yaklaşıyor.

MALKARA ESKİ KAŞARI



Malkara Eski Kaşar Peyniri, Evliya Çelebi'nin ünlü eseri Seyahatnamesinde geçer; Malkara'nın kaşar peyniri ile ünlü bir yer olduğu söylenir. 1937 yılında Trakya Bölgesinde kaşar peyniri üretimi yapan mandıralarla doludur. Malkara eski kaşarı, Malkara'nın ikliminin ortaya koyduğu bitki örtüsüyle, özellikle yöreye özgü olan mürdümük ile diğer çeşitli otlar ve kekik ile beslenen koyun, keçi ve ineklerin sütünden üretilir. Tuzlu ve sert bir peynirdir.

İZMİR TENEKE TULUMU



Türkiye'nin hemen her yöresi kendi tulum çeşidini yapar ve her birinin kendine özgü tadım notaları ve lezzetleri vardır. Tulum'un kendisi "koyun derisi" veya basitçe "deri" anlamına gelir ancak İzmir tulumu tenekede yapıldığı için İzmir teneke tulumu olarak bilinir. İzmir teneke tulumu, mihalıç peynirinin salamura yerine tenekede olgunlaştırılmış bir versiyonu gibidir. Ege bölgesinde yapılan tulum peynirlerinin yapıları Anadolu'nun diğer bölgelerinde yapılanlardan daha farklıdır. Ege'de salamuralı tulum peyniri üretilir. Geleneksel tulum peynirinde peynir tek kitle halindeyken, bu peynir türü tersyüz edilmiş tulumda salamura beyaz peynir kalıpları gibi işlenir. Tam yağlı koyun sütünden, yeterince süt olmadığı zaman karışık sütlerden yapılır. Geleneksel tulum peynirine göre daha yağlıdır. Beyaz peynire göre daha tuzlu ve sert. Deliklerinin kuş gözü büyüklüğünde olması en makbulü. Yoksa kusurlu sayılıyor. Egeliler taze zeytinyağının üzerine karabiber, tuz ve istenirse kekik serpererek kızarmış ya da taze ekmeği içine banarak tulum peyniri ile beraber yerler.

KARS KAŞARI



Peynirin yapımında kullanılan süt, 1676 çiçekli bitkinin bulunduğu Kars ve Ardahan ilindeki 2500-3000 rakımlı ve zengin floralı meralarda mayıs, haziran, temmuz, ağustos aylarında serbest dolaşım ile beslenen hayvanlardan elde edilir. Bu aylardan sonra peynirdeki aynı sarılığı yakalayamazsınız. Peynirdeki sarılık coğrafi işaretli Kars kaşarındaki en önemli özelliklerinden birisidir. Meralardaki çiçekli bitkilerin yaklaşık 100'den fazlası ender bitkidir, bir kısmı da Kafkas endemiğidir. Hayvan beslenirken bu bitkilerden aldığı etken maddeleri süte geçirir, süttten de peynire geçmesi sonucu sütün rengi sarı olur. Ağustostan sonra renk değişir, lezzet değişir, hayvan kuru bitkilerle beslendiği için yağ oranı yükselir ve peynir farklı bir aromaya geçer. Kars kaşarı genellikle % 90 zavot ırkı ineklerden inek sütü ve % 10 koyun sütüdür. Olgun peynir sınıfında yer alan Kars Kaşarı bir dağ kaşarıdır. Kars kaşarı dünyada inek sütünden yapılan, yarı sert kabuklu peynirler içerisinde en lezzetlisidir. Lezzeti hafif tuzludur ve ağızda kolayca dağılır. Kıvam olarak, su oranı az olduğundan serttir.

AYVALIK SEPET PEYNİRİ



Ayvalık bölgesinde üretilen Ayvalık sepet peyniri genellikle tam yağlı koyun sütünden üretilir. Sepette şekillenir ama bastırılmadan yapılır. Yapı ve tat bakımından Mihaliç peynirine benzer. Balıkesir ve köylerinde üretilen sepet peyniri ürünleri ise koyun, keçi ve inek sütü karışımından üretilir. Yuvarlak, delikli ve az tuzlu bir peynir olan Balıkesir sepet peyniri, tat olarak kaşar peynirini andırır ancak bu peynirin kendine özgü bir aroması vardır. Otlu sepetle yapılan çeşitleri de bulunur. Meşhur Ayvalık tostunda kullanılan peynir Balıkesir sepet peyniridir. Cunda sepet peyniri ise eski yöntemlerle sadece inek sütünden üretilir ve az tuzlu bir peynir çeşididir. Kahvaltı sofralarında keyifle tüketebileceğiniz nefis bir lezzete sahiptir. Sepet peyniri ülkemizin pek çok bölgesinde üretiliyor olmakla beraber Ege Bölgesi ile özdeşleşen bir lezzettir. Az tuzlu olması her yaşta insan tarafından sağlıklı bir şekilde tüketilebilmesini sağlar.

VAN OTLU PEYNİRİ



Van'ın geleneksel otlı peyniri ilkbaharda, hem sütün hem de otun bol olduğu dönemde, genellikle koyun sütünden üretilir. Bazen koyun sütüne inek, keçi sütleri de karıştırılmakta ve sütler çığ olarak mayalanmaktadır. Salamura veya kuru tuzlama yöntemiyle 3 ay dinlendirilerek hazır hale getirilir. Tadı, aroması ve üretim kalitesiyle Van iliyle özdeşleşen otlı peynirin içinde sirmo (yabani sarmısakotu), heliz, mendo, siyabo, kekik, yabani nane olmak üzere mevsimi geldiğinde doğan toplanan yaklaşık 25 çeşit ot vardır. Mayalanma işlemi sırasında eklenen sarmısakotu, peynire lezzetini veren en önemli ot. Peynir yapıldıktan sonra bidon ve küplerle toprağa gömülür. 3 ile 7 ay arasında toprağa gömülü kaldıktan sonra çıkarılır. Yapımı oldukça zahmet ve sabır gerektiren bir sürece sahip olan Van otlı peynirinin tadı ve aroması eşsizdir. Peynir rengini ve tadını içine koyulan otlardan alır. Bu otlara göre renkleri krem ve beyaz olmak üzere değişir. Renklerine bu kadar etki eden otlar, tatlarında da büyük değişikliklere sebep olurlar.

ADAPAZARI İSLİ ÇERKEZ PEYNİRİ



İsli Çerkez Peyniri, kekik ve kırmızı pul biberli, cevizli, bademli ve yeşil zeytinli gibi çeşitli çeşniler ile hazırlanabilir. Genellikle inek veya koyun sütünden yapılır. Süt mayalandıktan sonra ince ince dilimlenip suyun içine atılır. Daha sonra da sudan çıkarılan peynirler iyice kurutulur. Kurutma işlemi genellikle odun ateşinden bir miktar yukarı asılarak odun ateşinin yaymış olduğu ısı ile gerçekleşir. Bu şekilde kurutma işlemi peynirin çabuk bozulmaması ve uzun ömürlü olmasını sağlar. Genellikle bu peynirler sepet tarzda olan kaplara yerleştirilerek yuvarlak veya yassı bir görünüme sahip olurlar. İsli peynirin içerisine çeşitli otlar ya da ceviz katılarak yapılan oldukça fazla çeşitleri bulunur. Kızartılıp tüketilen isli peynirin lezzeti de efsanedir.

ÇORUM KARGI TULUMU



Deri tulum peynirleri, yağ üretiminden artan sütün değerlendirilmesi amacıyla kırsal yörelerde geleneksel olarak yapılan ve tüketilen peynirlerdir. Tulum peynirlerinin lezzeti, yapıldığı bölgeye ve kullanılan süte göre farklılık gösterir. Kargı tulumu bunlardan biri. Çankırı, Çorum yöresinde, sonbahar sütünden yapılan lezzetli bir yağlı tulum peyniridir. Uzun süre bozulmadan tazeliğini koruyabilen kargı peyniri yağı alınmamış süttten koyun derisinin çeşitli işlemlerden geçirilmesiyle elde edilmiş tulumlara basılarak 500 gram, 1 ve 1.5 kilogram olarak satılır.

DIYARBAKIR ÖRGÜ PEYNİRİ



Örgü peyniri genellikle Diyarbakır yöresinde yapılır. Görüntü olarak çeçile benzer. Diyarbakır örgü peyniri bileşim yönünden beyaz peynire, üretim teknolojisi açısından ise kaşar peynirine benzer. Söz konusu peynirin yağ oranı yüksek, homojen, plastik telemeli, elastik yapıda yarı sert, kendine özgü karakteristik tat ve aromaya sahip, besin değeri yüksek ve tipik saç örgüsü şeklinde bir peynir çeşididir. Rengi, krem beyaz veya hafif sarımsıdır, kendine özgü karakteristik hoş giden tat ve aromaya sahiptir. Elle iplik şeklinde ayrılabilir, parlak bir görünüme ve esnek bir yapıya sahiptir.

Anadolu Peynirleri

Ferruh Dinçkal



ekitap.ayorum.com